

Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Protetta



Denominazione	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
Annata	2009
Uvaggio	Primitivo di Manduria 100%
Sistema di allevamento	Alberello pugliese
Affinamento	Acciaio e bottiglia
Gradazione alcolica	14,5 % Vol
Caratteristiche organolettiche	Dal colore rosso rubino, all'olfatto sprigiona decise note fruttate; al gusto si presenta ben strutturato, persistente e intenso nel finale.
Abbinamenti	Consigliato un abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
Name	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
Vintage	2009
Grape Varieties	Primitivo di Manduria 100%
Growing System	Apulian gobelet
Aging	Steel tanks and bottle
Alcohol Vol.	14,5 %
Organoleptic features	Ruby red in colour, it has and unmistakable fruity bouquet; well structured on the palate, with a long and intense finish.
Food pairings	It goes well with red meat, game and seasoned cheese.

T E N U T E
CASINOV I

Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Protetta

Dolce Naturale



Denominazione	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Dolce Naturale
Annata	2009
Uvaggio	Primitivo di Manduria 100%
Sistema di allevamento	Alberello pugliese
Affinamento	Acciaio e bottiglia
Gradazione alcolica	14 + 4 % Vol
Caratteristiche organolettiche	Rosso rubino consistente; al naso sprigiona decise note fruttate; al gusto denota una buona ed equilibrata nota calorica; nell'finale è intenso e persistente accompagnato da una fine dolcezza.
Abbinamenti	Pasticceria secca pugliese; formaggi a pasta dura stagionati.
Name	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Dolce Naturale
Vintage	2009
Grape Varieties	Primitivo di Manduria 100%
Growing System	Apulian gobelet
Aging	Steel tanks and bottle
Alcohol Vol.	14 + 4 %
Organoleptic features	Deep ruby red in colour, intense fruity bouquet. It is well balanced and full bodied on the palate, it has a strong and long finish characterized by a fine sweetness.
Food pairings	It goes well with typical apulian patisserie and hard seasoned cheese.

T E N U T E
CASINOVÌ

Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Protetta

Affinato in Barriques



Denominazione	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
Annata	2009
Uvaggio	Primitivo di Manduria 100%
Sistema di allevamento	Alberello pugliese
Affinamento	6 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio e successivamente in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.
Gradazione alcolica	14,5 % Vol
Caratteristiche organolettiche	Di colore rosso cardinalizio luminoso, ha un intenso profumo di frutti rossi polposi. Il palato è ben strutturato, potente e morbido. Si percepiscono inoltre sentori vanigliati e di liquirizia. Si abbina ai piatti tipici della cucina mediterranea, carne alla brace, legumi e formaggi stagionati.
Abbinamenti	
Name	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
Vintage	2009
Grape Varieties	Primitivo di Manduria 100%
Growing System	Apulian gobelet
Aging	Six months in french oak barrels and afterwards in bottle
Alcohol Vol.	14,5 %
Organoleptic features	Luminous red colour, it has a strong bouquet of fleshy red fruit. It is well structured on the palate, full-bodied and smooth. The aftertaste is characterised by notes of vanilla and liquorice.
Food pairings	It pairs the typical dishes of Mediterranean cuisine, grilled meat, legumes, aged cheese.

T E N U T E
CASINOVÌ

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Negroamaro



Denominazione	SALENTO IGP NEGROAMARO
Annata	2009
Uvaggio	Negroamaro 100%
Sistema di allevamento	Spalliera
Affinamento	Acciaio e bottiglia
Gradazione alcolica	14 % Vol.
Caratteristiche organolettiche	Di colore rosso rubino con riflessi granati, il bouquet è delicato di frutti di bosco. Al palato si presenta corposo e giustamente tannico. Ben si abbina a carni rosse, affettati e ai primi piatti della cucina tipica salentina.
Abbinamenti	
Name	SALENTO IGP NEGROAMARO
Vintage	2009
Grape Varieties	Negroamaro 100%
Growing System	Espalier
Aging	Steel tanks and bottle
Alcohol Vol.	14 %
Organoleptic features	Ruby red colour with garnet shades, it has a delicate soft fruit bouquet. It's full bodied on the palate and it has a good tannin.
Food pairings	It goes well with red meat, cold meat, salami and the typical dishes of Mediterranean cuisine.

T E N U T E
CASINOVÌ

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Bianco



Denominazione	SALENTO IGP BIANCO
Uvaggio	Chardonnay e Malvasia
Sistema di allevamento	Spalliera
Affinamento	Acciaio e bottiglia
Gradazione alcolica	12 % Vol.
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino, all'olfatto è fragrante con evidenti note di frutta esotica. Il sapore è pieno, sapido e fresco.
Abbinamenti	Versatile con piatti della cucina tipica salentina a base di pesce.

Name	SALENTO IGP BIANCO
Grape Varieties	Chardonnay and Malvasia Bianca
Growing System	Espalier
Aging	Steel tanks and bottle
Alcohol Vol.	12 %
Organoleptic features	Straw yellow, fragrant bouquet with clear exotic fruit hints. Fresh, rich and full bodied on the palate.
Food pairings	It pairs fish dishes of traditional south apulian cuisine.

T E N U T E
CASINOVÌ

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Rosato



Denominazione	SALENTO IGP ROSATO
Uvaggio	Primitivo 80 % Negroamaro 20 %
Sistema di allevamento	Spalliera
Affinamento	Acciaio e bottiglia
Gradazione alcolica	12,5 % Vol.
Caratteristiche organolettiche	Ha colore rosa brillante, al naso sprigiona notevoli e intensi sentori fruttati; al gusto si presenta particolarmente gradevole in virtù della freschezza e dell'acidità.
Abbinamenti	Pietanze tipiche della cucina salentina.
Name	SALENTO IGP ROSATO
Grape Varieties	Primitivo 80 % Negroamaro 20 %
Growing System	Espalier
Aging	Steel tanks and bottle
Alcohol Vol.	12,5 %
Organoleptic features	Bright pink in colour, it has an intense fruity bouquet and it has a pleasant taste thanks to its freshness and good acidity.
Food pairings	Typical dishes of south apulian cuisine.

T E N U T E
CASINOVÌ